

Panaforte



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** suvog voća i npr. oraha
- **90 g** meda
- **3/4 šoljekaka**
- **3/4 šoljesitnih** komadica cokolade
- **1/4 kašicice** soli
- **100 g** brašna
- **1 kašicica** mete oraščica i karanfilica
- sve izmjeveno

Priprema

Iseckaj i proprži orahe ili šta vec korstiš (lešnik, badem itd), dok dobiju lepu zlatnu boju.

Sipaj i sve preostale sastojke u ciniju koja je pogodna za mikrotalasnu. 2 minuta u mikrotalsnoj na najjacoj temperaturi.

Ovaj proces ponovite nekoliko puta.

Sipajte u tepsiju, pritisnite svom snagom. Ostavite u frižideru preko noci.

Isecite kolac i pospite ga kakaom i šecerom u prahu.

Savet

ia mia i gotova pria ..mislim Panaforte. Prijatno